



Model LRC7

Rethermalizer Four
Manuel d'utilisation

LBC Bakery Equipment, Inc.

5901 – 23rd Drive West, Suite 105
Everett, WA 98203
Phone: 888-RACKOVN (888-722-5686)
Fax: 425-642-8310
Email: service@lbcbakery.com
Website: www.lbcbakery.com

REV A 2/2014

LIRE EN PREMERE

CE MANUEL DOIT ETRE MAINTENU POUR RÉFÉRENCE FUTURE. LIRE, COMPRENDRE ET SUIVRE LES INSTRUCTIONS ET LES AVERTISSEMENTS CONTENUS DANS CE MANUEL. IL EST DE LA RESPONSABILITÉ DES PROPRIÉTAIRES / EXPLOITANTS DE CET APPAREIL POUR FORMER, SUPERVISOR ET AUTORISER TOUTE PERSONNE DÉSIGNÉE COMME UN OPÉRATEUR. TOUS LES OPÉRATEURS DOIVENT LIRE ET COMPRENDRE CE MANUEL.



LBC Votre appareil a été fabriqué conformément aux normes rigides. L'appareil a été testé et est répertorié par société Intertek Testing Services (ETL Semko) et satisfait aux prescriptions de sécurité et normes en matière d'assainissement.

A) La responsabilité du fabricant est à alimentation adapté, des instructions détaillées et des recommandations pour le bon fonctionnement et la maintenance.

B) Toutes les opérations, l'entretien et la réparation de ce produit ou sur tout autre appareil doivent être effectuées par du personnel dûment formé et qualifié, et toutes ces opérations, la maintenance et les réparations doivent être effectuées avec diligence. Il est de la responsabilité du propriétaire/opérateur pour assurer une formation adéquate et de la diligence de toute personne entrant en contact avec l'un ou l'autre des unités ou la sortie (produit, fumées ou autrement) de l'objet unités. Il est de la responsabilité du propriétaire/opérateur de s'assurer que les unités sont installés et exploités conformément aux normes OSHA 1910.263.

C) Un périodique et régulière du programme de nettoyage, d'inspection et de maintenance doit être établi et entretien complet des enregistrements conservés. Il est de la seule responsabilité du propriétaire/opérateur de créer, planifier et appliquer la fréquence et la portée de ces programmes conformément aux pratiques recommandées et en tenant dûment compte de conditions de fonctionnement réelles.

D) L'appareil doit être utilisé dans des limites qui ne doivent pas dépasser ses limites de fonctionnement. Il est de la responsabilité de l'utilisateur à faire fonctionner cet appareil conformément aux règles et limites décrites dans ce manuel et la publication de la fiche de caractéristiques, et conformément aux directives et aux instructions du propriétaire/exploitant de l'appareil ou de l'employeur, et en conformité avec les normes fédérales, d'état et locales lois et ordonnances.

TABLE DES MATIÈRES

SÉCURITÉ RÈGLES D'EXPLOITATION (Part 1 of 2)

VOUS DEVEZ LIRE ET COMPRENDRE CETTE SECTION AVANT D'UTILISER CET APPAREIL.

Les surfaces chaudes

- L'appareil peut être chaud. N'entrent pas en contact avec les surfaces chaudes de l'appareil intérieur sans protection adéquate. Contact avec des surfaces chaudes peut provoquer des brûlures graves, la perte de la peau et des cheveux et de l'utilisation de prothèses.
- L'appareil porte ne peut rester ouvert et peut se fermer sur son propre.
- Éviter le contact avec des surfaces chaudes lorsque le chargement ou le déchargement du four. Usage appareil moufles à poignée spits, fourches ou de paniers. Contact avec produit chaud peut vous causer de réagir soudainement et entraîner des éclaboussures ou la suppression du produit, ce qui peut causer des dommages physiques.

L'eau chaude et de la vapeur

- Cet appareil produit de la vapeur dans le processus de cuisson. Lors de l'ouverture de la porte de chargement, air chaud et la vapeur sera libéré de l'étuve intérieur. La vapeur est très chaude et le contact peut entraîner des brûlures graves, la perte de la peau et des cheveux, la perte de l'utilisation de prothèses et de graves blessures aux yeux et les organes internes. Contact excessif avec de la vapeur peut même entraîner la perte de la vie. Ouvrir la porte de chargement lentement et garder votre visage et vos mains de l'ouverture.
- La vapeur produite par l'appareil peuvent provoquer la parole à devenir humide. Si cela se produit, essuyez-les ou éponger l'eau et alerter les autres employés du danger.
- Faire preuve de prudence pour éviter le glissement lors de l'utilisation de cet appareil ou lorsque, dans le domaine de l'appareil. Dans le cas où le drain est bouché, l'utilisation continue de l'appareil peut entraîner dans l'eau coulant sur le sol dans la zone générale de travail autour de l'appareil. Si la vidange est bouché et les éclaboussures d'eau sur le plancher :
  - Arrêtez d'utiliser l'appareil pour éviter que plus d'eau déversement.
  - Mop et nettoyer toute l'eau sur le plancher à l'avant de l'appareil ou dans les environs zone de travail.
  - D'alerter les autres membres du personnel, les employés, les clients ou d'observateurs du risque.
  - Notifier superviseur, réparateur ou maintenance personnes et avoir vidanger débouchées.
- Dans le fonctionnement normal de l'appareil, produit destiné à la cuisson peuvent se répandre sur le sol. Si cela se produit:
  - Mop et nettoyer tout produit sur le plancher à l'avant de l'appareil ou dans ses environs zone de travail.
  - D'alerter les autres membres du personnel, des salariés, des clients ou des observateurs du danger.

Les bords tranchants et risques de pincement

- Faire preuve de prudence afin d'éviter tout contact avec des bords tranchants. Portes, couvercles, etc. peuvent avoir des bords qui peuvent couper ou accrocher la peau et les vêtements. Faire preuve de prudence lors du travail sur, le nettoyage ou l'entretien de l'appareil.
- Gardez les mains et les doigts en dehors du chemin de la porte de chargement lors de la fermeture pour éviter de les pincer.

Les souches, over-extension, over-exertion et dangers liés au lavage

- Faites preuve de prudence lors du chargement ou du déchargement de lourd produit à partir de l'appareil. Produit cuit peut être lourd et entraîner des entorses, foulures ou blessure à l'arrière, les bras, les mains ou les jambes. Ne soulevez pas plus que vous êtes capable de soulever.

Autres precautions

- Ne jamais se tenir debout sur le dessus de l'appareil pour une raison quelconque.
- Ne placez rien sur le dessus de l'appareil.
- Le four n'est pas un auto-appareil de nettoyage - ne pas tenter de brûler contamination de surface.

SÉCURITÉ RÈGLES D’EXPLOIOTATION (Part 2 of 2)

Risque d'incendie ou de dégagement de fume

- Si vous voyez les flammes ou la fumée dans ou autour de l'appareil :
    - Tournez l'appareil hors tension et contactez votre superviseur ou d'un prestataire de services agréé.
    - Appelez le 911 ou le contact personnel de sécurité-incendie, conformément à votre employeur de plan d'urgence.
    - Ne pas ouvrir la porte de chargement comme cela permettra l'oxygène pour atteindre les flammes et peuvent causer des blessures à des personnes, les dommages à la propriété et peut entraîner la perte de la vie.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil ou tout autre appareil si vous entendez bangs, pop ou autres bruits anormaux. Éteignez l'appareil et contactez votre superviseur ou votre mainteneur agréé.
- Ne laissez pas les matériaux inflammables à mettre dans l'appareil. Les matériaux suivants sont inflammables .
- Ne pas faire fonctionner l'appareil si un système d'extinction d'incendie ou système d'alarme incendie est dysfonctionnel ou a été déchargée. Contactez votre superviseur ou contacter le système de sécurité incendie un réparateur.
- Si un système d'extinction des incendies rejets tandis que vous faites fonctionner l'appareil, éteignez l'appareil et suivez votre employeur du plan d'urgence, ou quitter le bâtiment ou de la zone de travail.

Danger électrique

- Ne pas faire fonctionner l'appareil si caches électriques sont supprimés ou il y sont effilochés, brûlés ou fils exposés ou si tout vivre les bornes électriques sont exposés. Éteignez l'appareil et tout disjoncteur ou déconnecter le périphérique alimente l'appareil comme décrit dans votre employeur du plan d'urgence.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil si l'un disjoncteur ou un fusible connecté à l'appareil devient déclenché et ne peut pas être réinitialisé. Contactez votre superviseur ou un réparateur agréé ou à un électricien pour corriger la condition avant de faire fonctionner l'appareil. Alerter les autres employés et le personnel de service pour les feux de détresse.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil si vous vous sentez un choc électrique en cas de contact avec l'appareil ou autres périphériques connectés à l'appareil. Contactez votre superviseur ou un réparateur agréé ou à un électricien pour corriger la condition avant de faire fonctionner l'appareil. Alerter les autres employés et le personnel de service pour les feux de détresse.

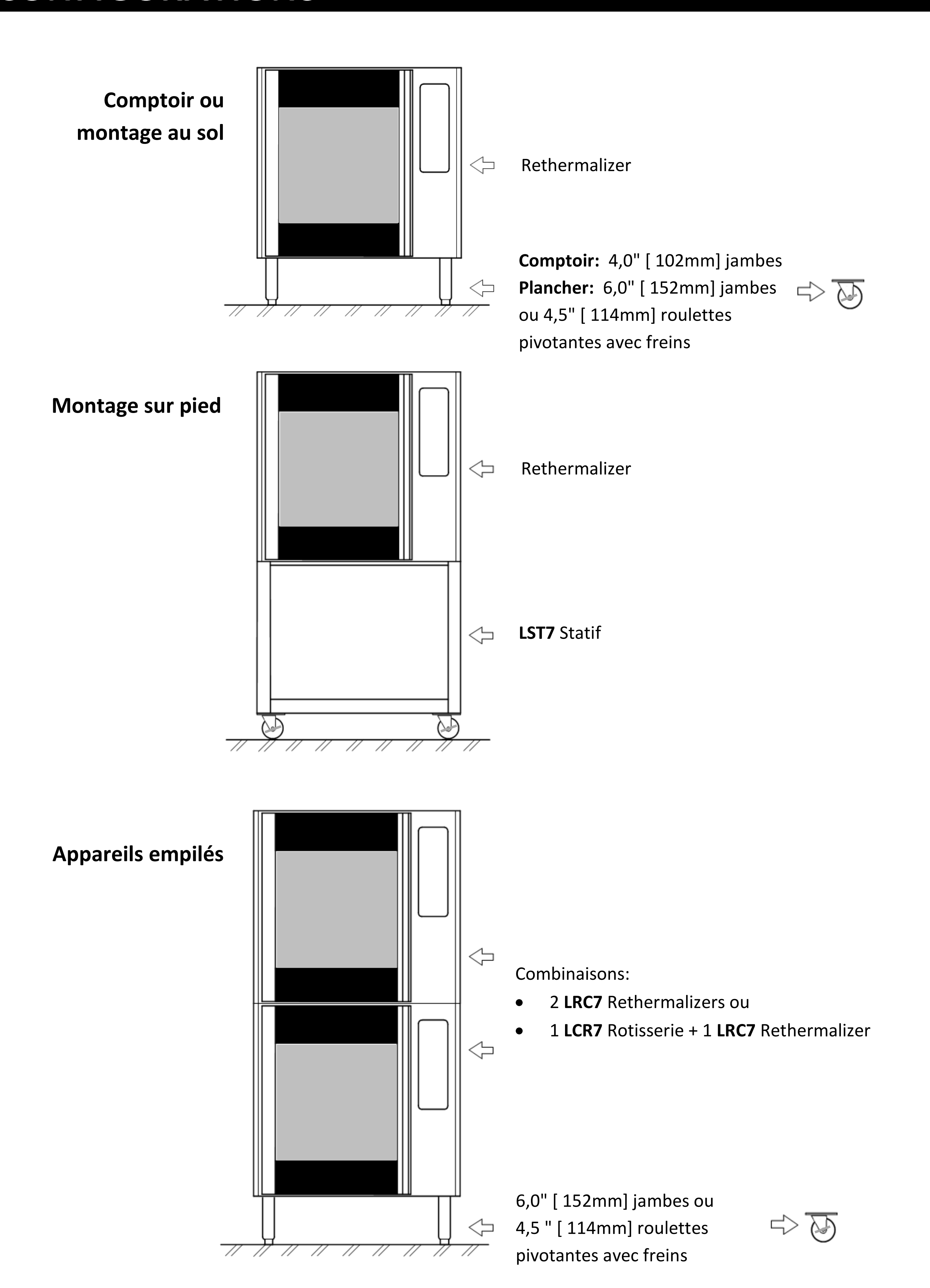
Fonctionnement incorrect

- Ne pas faire fonctionner l'appareil si les capots, les portes ou les autres composants sont supprimés.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil si toute autre personne a appliqué un lock-out de l'alimentation électrique ou a marqué l'appareil de manière à suggérer un que l'appareil ne soit utilisé. Contactez votre superviseur pour obtenir des instructions supplémentaires, reportez-vous à votre employeur du plan de sécurité.

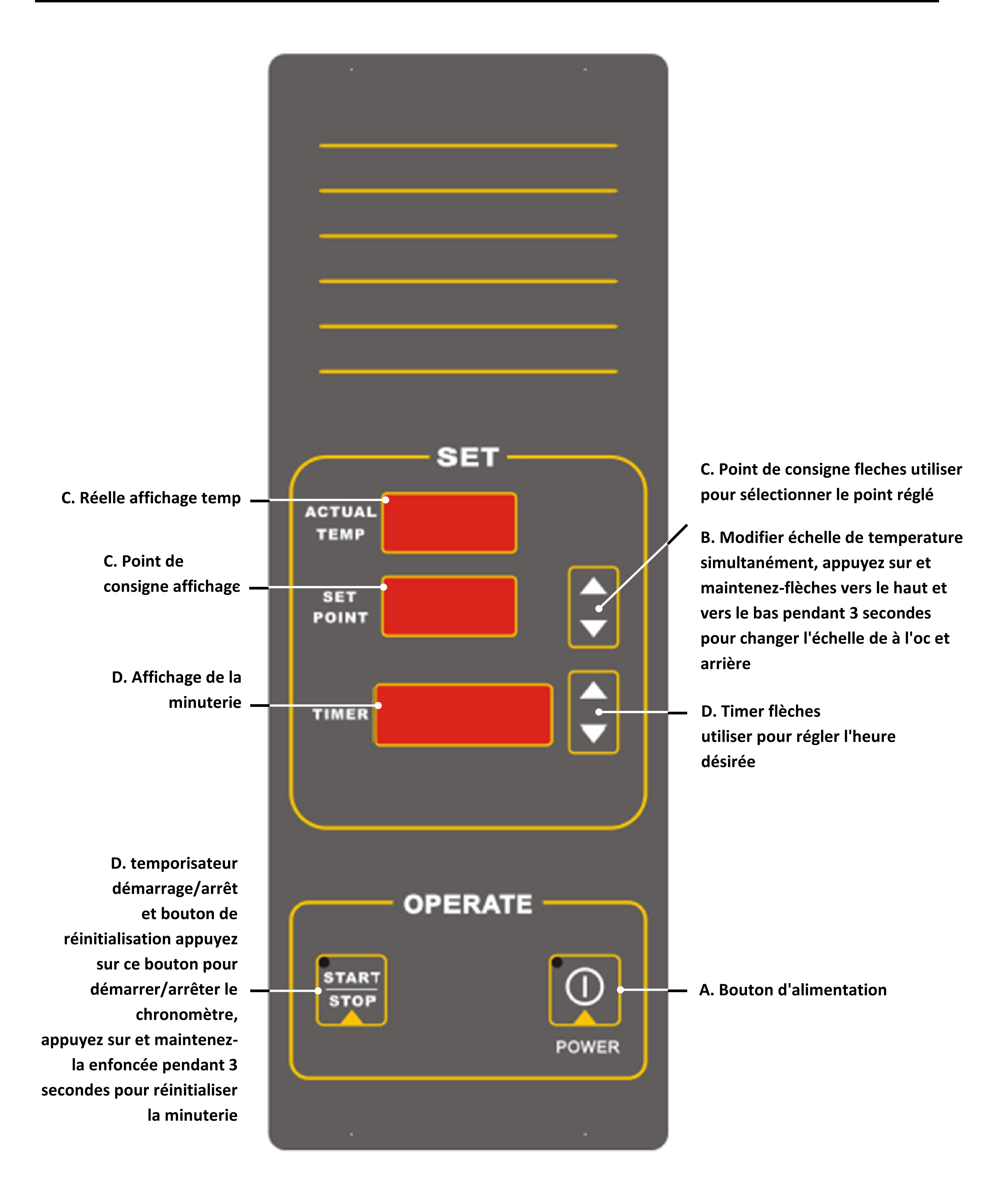
La santé et la sécurité de produits cuits

- Pour la santé et la sécurité de ceux qui vont consommer des biens fabriqués par le biais de l'utilisation de l'appareil, utilisez toutes les prudence et diligence pour empêcher l'ingestion de tout élément matériel ou qui est dangereuse ou impropres à la consommation humaine.
- N'utilisez pas l'appareil si vous voyez tout matériel flottant dans l'air dans l'appareil ou si vous voyez toute matière étrangère dans les aliments finis produit.
- N'utilisez pas l'appareil si vous ne connaissez pas odeur odeur ou si vous sentez une odeur que vous savez être malsain.
- Ne pas sous-cook tout produit qui peut transporter les bactéries tels que, mais non limité à e-coli, Salmonella ou aucun autre agent pathogène.
- Ne pas cuire, rôtir ou poignée de viande ou de produits à base de viande qui contient toutes les maladies connues ou des agents pathogènes.

CONFIGURATIONS



PRÉSENTATION DE LA COMMANDE (partie 1 sur 2)



PRÉSENTATION DE LA COMMANDE (partie 2 sur 2)

A V I S	Pendant les premières heures de fonctionnement, vous remarquerez peut-être une petite quantité de fumée et / ou une légère odeur provenant de l'appareil. Ceci est normal dans un nouvel équipement et disparaît après quelques heures d'utilisation.

A **Un bouton d'alimentation.** Appuyez sur ce bouton pour allumer le four ou off. Le voyant d'alimentation reste allumé lorsque l'appareil est connecté à une alimentation électrique.

B **Modifier échelle de température.** Le four peut afficher les températures dans l'une ou l'autre de ou ^{o}C. Pour changer d'un barème à l'autre, simultanément, appuyez sur et maintenez-les deux point de consigne flèches pendant 3 secondes. Sauf choisis autrement, cette échelle restera actif pour tous les futurs démarrages. Recettes enregistrées seront automatiquement à l'échelle sélectionnée.

C **Point de consigne et la température réelle.** Utiliser le point de consigne les flèches pour saisir la température désirée, qui apparaissent dans le jeu adjacente affichage du point. Le four se chauffer ou refroidir pour correspondre au point de consigne et la température du four apparaîtra dans la réelle affichage temp.

D **Cuire minuterie.** Utiliser le point de consigne les flèches pour saisir la température désirée, qui apparaîtra dans l'adjacent affichage de la minuterie. Le temporisateur démarrage/arrêt et le bouton reset peut être utilisé dans l'une des façons suivantes :

1 **Démarrer le minuteur.** Une fois sur le bouton start/stop pour démarrer le minuteur. Lorsque le minuteur est en marche, le minuteur deux points clignotent. Si la porte de chargement est ouverte alors que le minuteur est en marche, le compte à rebours sera automatiquement en pause. Le compte à rebours va reprendre lorsque la porte est fermée. Une alarme sonore retentit lorsque la minuterie à zéro. Appuyez sur n'importe quel bouton de la commande pour faire taire l'avertisseur sonore.

2 **Arrêter le chronomètre.** Si le minuteur est en marche, appuyez sur le bouton start/stop pour arrêter le compte à rebours. Lorsque le chronomètre est arrêté, toute l'affichage de la minuterie clignote également.

3 **Réinitialiser le chronomètre à zéro.** Appuyez sur et maintenez le bouton enfoncé pour réinitialiser le chronomètre.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

AVERTISSEMENT	**ÉTEIGNEZ ET DE VERROUILLAGE / ÉTIQUETAGE ALIMENTATION ÉLECTRIQUE POUR FOUR NETTOYAGE AVANT OU EFFECTUER L'ENTRETIEN.**
AVERTISSEMENT	**GARDER L'EAU ET SOLUTIONS DE CONTRÔLE. JAMAIS PULVÉRISATION OU LE FLEXIBLE CONSOLE DE COMMANDE.**
PRUDENCE	**TOUJOURS GARDER LA ZONE PROXIMITE DE L'APPAREIL, DES MATRIAUX COMBUSTIBLES.**
PRUDENCE	**MAINTENIR LE PLANCHER DEVANT LE NETTOYAGE DE L'APPAREIL ET SEC. SI VOUS RENVERSEZ, NETTOYEZ IMMÉDIATEMENT POUR ÉVITER LE DANGER DE GLISSER OU NÉGATIVE.**
PRUDENCE	**LA PLUPART DES NETTOYANTS SONT NOCIF POUR LA PEAU, YEUX, LES MEMBRANES MUQUEUSES ET DE VÊTEMENTS. PRÉCAUTIONS DOIVENT ÊTRE PRISES LORS DE LEUR UTILISATION. PORTER DES GANTS, DES LUNETTES OU ON ÉCRAN FACIAL ET DES VÊTEMENTS DE PROTECTION. VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT LE AVERTISSEMENT ET SUIVEZ LES INSTRUCTIONS SUR L'ÉTIQUETTE DU NETTOYEUR À UTILISER.**
AVIS	Ne jamais utiliser de produits nettoyants à base de chlore sur cet appareil. Le chlore se corrode l'acier inoxydable.
AVIS	Pour maintenir la sécurité et des performances optimales, il est recommandé un programme d'entretien régulier sera mis en œuvre. Il est de la seule responsabilité de l'utilisateur d'établir, planifier et appliquer un tel programme. Bien que le calendrier de service réelle peut varier selon l'environnement dans lequel l'appareil est en marche, il est recommandé que le dessus soit faite par un représentant du service à la LBC-autorisé tous les six mois.

Quotidien

- Retirez les racks et prend en charge. Lavabo-laver ces pièces à l'eau chaude et au savon.
- Nettoyer le four intérieur et extérieur avec de l'eau chaude, du savon et un chiffon doux. Nettoyer la commande uniquement avec un chiffon humide. Ne pas permettre à l'eau de s'écouler vers le bas face au contrôle.
- Avec la porte de chargement ouverte, charnière intérieure du cadre de la vitre vers l'extérieur pour le nettoyage. N'utilisez pas de nettoyants abrasifs ou laver les électrodes comme abrasifs endommagent la basse énergie revêtement.

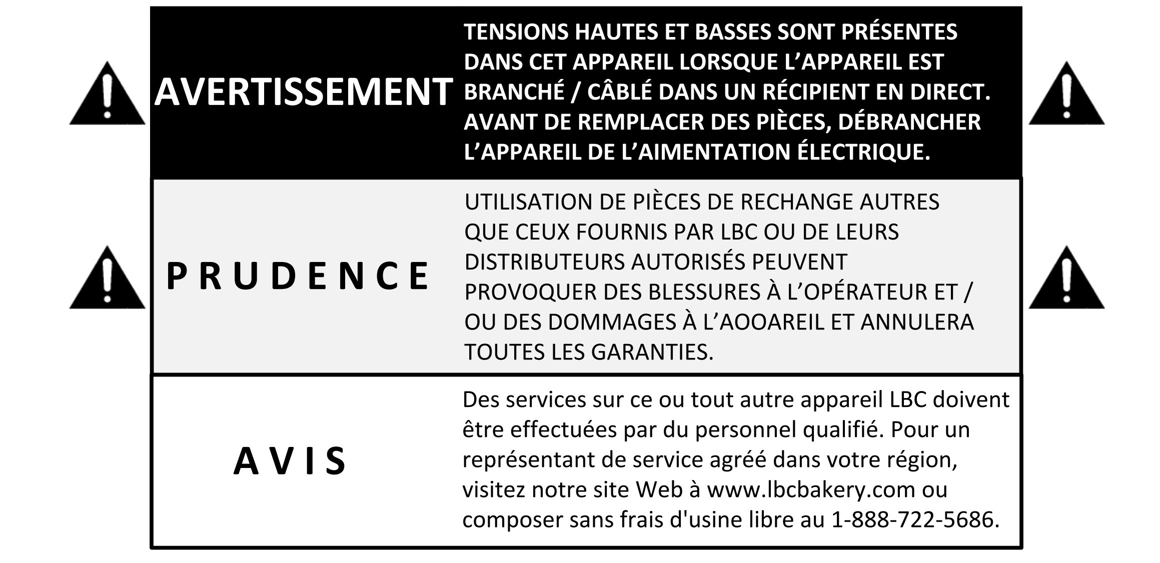
Mensuel

- Inspecter le ventilateur de refroidissement de la façade avant les peluches ou autres accumulation. Nettoyer à l'aide d'un chiffon sec, si nécessaire.
- Inspecter moteur arrière de peluches ou autres contaminants s'accumulent. Nettoyer à l'aide d'un chiffon sec, si nécessaire.

En cas de besoin

- Retirez le ventilateur arrière (rear panel (capots du ventilateur arrière à l'intérieur du four). Lavabo-laver cette partie avec de l'eau chaude et du savon. Nettoyer la zone située derrière le panneau avec de l'eau chaude et du savon.

PARTS LIST



Pour commander des pièces ou des accessoires énumérés ci-dessous, visitez notre site web à www.lbcbakery.com. Vous pouvez également appeler notre usine sans frais, au 1-888 -722-5686, ou par télécopieur au 1-425 -642-8310, ou nous envoyer un e-mail à service@lbcbakery.com .

Item no.	Description de la pièce	Quantité par four	Numéro de pièce	Utilisation
1	500W Lumière intérieure	2	31602-87	
2	Statif avec roulettes	1	LST7	
3	4" Jambes réglables	4	180-733-4	Comptoirs uniquement
4	6" Jambes réglables	4	180-733	Installations au sol

NOTES

LBC BAKERY EQUIPMENT

LIMITED WARRANTY

LBC Bakery Equipment ("LBC Equipment") a été habilement fabriquées, soigneusement inspectées et emballées pour répondre à des normes strictes de l'excellence. LBC Bakery Equipment Company (LBC) bons de souscription produits fabriqués et vendus par LBC et ses agent dûment autorisés, contre les défauts de matériaux et de fabrication dans les limites suivantes:

Ce qui est prévu:

- Pièces de rechange Limited comme précisé cidessous, y compris le transport au sol standard de LBC ou des pièces de rechange centre lorsque nécessaire.
- Du labour'sl limitée à la réparation comme indiqué ci-dessous, y compris le transport agent de service agréé, portail d'accès au portail, à cent (100) miles aller-retour et deux (2) heures Voyage dans le temps.
- LBC, ou un représentant de service autorisé, réparera ou remplacera, à la seule discrétion de LBC, tout équipement LBC, y compris mais non limité à des exclusions énumérées.

Période de couverture:

À compter de la date de livraison de LBC ou son distributeur agréé.

- Fours à chariot LRO, étuve à chariot LRP,étuve ralentisseur LRPR pour une période d'un (1) an pièces et main-d'oeuvre limitée.
- Les pièces de rechange sera garanti pour une période de quatre vingt dix (90) jours après l'installation par un agent de service autorisé LBC.

Conditions:

- Couvert équipement doit avoir été installé correctement et conformément aux exigences du manuel d'installation et tous les codes locaux.
- L'équipement ne doit pas avoir été malmené, mal utilisé ou négligés ou utilisés à des fins autres que prévu par LBC.
- Eau relié à l'appareil doivent avoir été en conformité avec les exigences suivantes:
  - L'eau froide 200 – 550 kPa
  - pH: 7 - 7.5
  - Conductivity moins de 1/500,000 Ω par pouce
  - Total des solides dissous moins de100 ppm
  - Dureté de 6.3 - 8.8 grains par gallon
  - Maximale de la salinité et la teneur en ions :
    - *Chlorides:* < 30 ppm
    - *Sulfates:* < 40 ppm
    - *Iron:* < 0.1 ppm
    - *Copper:* < 0.05 ppm
    - *Manganese:* < 0.05 ppm
- Il est de la responsabilité de l'acheteur d'installer et de maintenir l'approvisionnement en eau de l'appareil. Le défaut de fournir la qualité d'eau satisfaisante de l'appareil en conformité avec les exigences du manuel d'exploitation peut causer des dommages aux composants internes et annulera la garantie.
- Tous les travaux de réparation doit être effectuée par un agent de service autorisé LBC.
- L'équipement doit être à l'emplacement d'exploitation de l'acheteur / utilisateur original et n'ont pas été revendus ou récupérés par une autre partie.
- Equipement de LBC est à usage commercial seulement. Si vendus comme un composant d'un autre (OEM) du fabricant d'équipement, ou si elle est utilisée comme produit de consommation, de tels équipements est vendu tel quel et sans aucune garantie.
- Conditions de vente de l'équipement auront été satisfaites dans leur intégralité.
- La demande de réparation doit être fait dans le délai de la garantie limitée.

Le non-respect des conditions ci-dessus annule la garantie

Exclusions:

Cette garantie ne couvre pas les éléments suivants:

- Routine d'entretien général, ou une adaptation périodique
- Les pièces d'usure, y compris mais sans s'y limiter, des lumières, de verre, joints de porte, pare-chocs, rack etc.
- Thermostat d'étalonnage après les 30 premiers jours d'utilisation
- Ajustements gaz de l'air et le brûleur
- Remplacement des fusibles ou réarmement des disjoncteurs ou des défaillances de l'alimentation électrique
- Nettoyage et réglage des brûleurs et des veilleuses
- Ajustements de l'air
- Réparation des ajustements et des corrections dans la partie de réfrigération de retardateur / systèmes d'épreuves résultant de la mauvaise installation
- Resserrage des vis et fixations
- Les défaillances causées par irrégulières ou insuffisantes électricité, d'eau, de ventilation ou d'un service de gaz
- Les réparations non autorisées
- Prématurée la rouille, la corrosion ou des dépôts minéraux causés par l'eau entrant
- Connecté systèmes d'approvisionnement en eau de traitement
- Expéditions accélérées sur des pièces de rechange autres que les expéditions au sol standard
- L'usure normale
- Matériel qui a été utilisé à des fins autres que celles prévues, y compris l'utilisation noncommerciale, comme à usage d'habitation
- L'équipement installé à l'extérieur des États-Unis ou du Canada ou de l'équipement transportés à travers les frontières internationales, sauf par un distributeur autorisé LBC.
- Les frais accessoires, charges, pertes d'exploitation et des dommages subis par l'utilisateur ou d'autres personnes en raison de l'utilisation ou la défaillance de l'équipement
- Travail et de fabrication de l'agent de service autorisé ou d'autres dans la réparation de l'équipement
- D'autres défaillances qui sont au-delà de la portée raisonnable de cette garantie
- Les dommages causés pendant l'expédition doivent être signalés au transporteur, ne sont pas couverts par cette garantie, et sont de la seule responsabilité de l'acheteur / utilisateur